

Restaurant Rosette

2015年9月
株式会社 WDI

宮内庁御用達「山田平安堂」の漆器で楽しむフレンチ レストラン ロゼット『漆器で魅せる、フレンチディナー』

2015年10月19日(月)～23日(金) 国の重要文化財 明治生命館 地下1階



ズワイ蟹と雲丹の
スクランブルエッグ



国産牛サーロイングリエと牛舌のブレイゼ



青森県産 林檎のソルベ

東京・丸の内のクラブレストラン「センチュリーコート丸の内」のメインダイニング「レストラン ロゼット」では、10月19日(月)～10月23日(金)の期間、宮内庁御用達の漆器「山田平安堂」とのコラボレーションによるディナーコース『漆器で魅せる、フレンチディナー』(8品/12,000円/税・サ別)を提供します。

『漆器で魅せる、フレンチディナー』では、料理の味や香りを舌や鼻で味わうだけでなく、漆器や調度品を見ながら、五感の全てでお楽しみいただけます。器は、料理を見せる舞台装置として重要な役割を果たします。通常は、料理に合わせて器を選びますが、今回はそれぞれの漆器に合わせて料理を工夫して仕上げました。フレンチではあまり使用されることのない漆器とのコラボレーションをお楽しみください。

■ レストラン ロゼット『漆器で魅せる、フレンチディナー』概要

- ・期間: 10月19日(月)～23日(金) 18:00～23:30 (L.O. 21:30)
- ・料金: 12,000円(税サ別)
- ・場所: 「レストラン ロゼット」(センチュリーコート内) <http://www.century-court.com>
東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F/TEL.03-3213-1711
- ・料理: 一口サイズのカナッペをプリザーブドフラワーのお重と併に
野菜のテリーヌと魚介のマリネ/黒さつま鶏と茸のヴルテ
ズワイ蟹と雲丹のスクランブルエッグ/長崎産白身魚のヴァプール
国産牛サーロイングリエと牛舌のブレイゼ/青森県産 林檎のソルベ/プティ・フル



シェフ 鏡 智行



レストラン ロゼット 内観



明治生命館 外観

■レストラン ロゼット『漆器で魅せる、フレンチディナー』：10月19日（月）～23日（金）※料理の一部を紹介



野菜のテリーヌと魚介のマリネ

色とりどりの野菜のテリーヌをサフランソースにて。
産地直送の魚介とフルーツのサラダを添えて。



黒さつま鶏と茸のグルテ

鹿児島・霧島の黒さつま鶏のロティに
山形産マッシュルームのスープを注いで。



長崎産白身魚のヴァプール

白身魚を帆立貝のムース、フレッシュハーブと共に香り蒸しにして、
彩り野菜を添え、ホウレン草香るジュ・ド・クラムを注ぎます。



国産牛サーロイングリエと牛舌のブレゼ

ロゼに仕上げたサーロインと牛舌の赤ワイン煮、
野菜をキューブに揃え、黒トリュフのソースにて
お召し上がりいただきます。



プティ・フール

2種類のパート・ド・フリユイと小さな焼き菓子。
ロゼットをイメージして。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報：玉城（たまき） j-tamaki@wdi.co.jp 内田 uchida@wdi.co.jp